

# Úradný vestník

## Európskej únie

C 186



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 52

8. augusta 2009

Číslo oznamu	Obsah	Strana
II Oznámenia		
OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE		
<b>Komisia</b>		
2009/C 186/01	Oznámenie Komisie podľa článku 16 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve – Závazky služby vo verejnom záujme v súvislosti so službami pravidelnej leteckej dopravy <sup>(1)</sup> . . . . .	1
2009/C 186/02	Povolenie štátnej pomoci v rámci ustanovení článkov 87 a 88 Zmluvy o ES – Prípady, ku ktorým nemá Komisia námietky <sup>(1)</sup> . . . . .	2
2009/C 186/03	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.5500 – General Motors/Delphi Steering Business) <sup>(1)</sup> . . . . .	6

SK

IV *Informácie*

## INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

**Komisia**

2009/C 186/04	Výmenný kurz eura .....	7
2009/C 186/05	Správny výbor Európskych spoločenstiev pre sociálne zabezpečenie migrujúcich pracovníkov – Prepočítavací kurz mien podľa nariadenia Rady (EHS) č. 574/72 .....	8

---

V *Oznamy*

## KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

**Komisia**

2009/C 186/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.5606 – Uniq/Veneto Banca/JV) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní <sup>(1)</sup> .....	10
2009/C 186/07	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.5582 – Gonvarri/Severstal/JV) – Prípád, ktorý môže byť posúdený v zjednodušenom konaní <sup>(1)</sup> .....	12
2009/C 186/08	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní <sup>(1)</sup> .....	13

## INÉ AKTY

**Komisia**

2009/C 186/09	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ....	14
---------------	--	----



<sup>(1)</sup> Text s významom pre EHP

## II

(Oznámenia)

## OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

## KOMISIA

Oznámenie Komisie podľa článku 16 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve

Závazky služby vo verejnom záujme v súvislosti so službami pravidelnej leteckej dopravy

(Text s významom pre EHP)

(2009/C 186/01)

Členský štát	Taliansko
Predmetné trasy	Alghero–Rím Fiumicino a späť, Alghero–Miláno Linate a späť, Cagliari–Rím Fiumicino a späť, Cagliari–Miláno Linate a späť, Olbia–Rím Fiumicino a späť, Olbia–Miláno Linate a späť.
Dátum nadobudnutia platnosti záväzkov služby vo verejnom záujme	15 dní po uverejnení tohto oznámenia
Adresa, na ktorej je možné získať znenie záväzku služby vo verejnom záujme a všetky relevantné informácie a/alebo dokumentáciu	Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione centrale regolazione economica Direzione trasporto aereo Viale del Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA <a href="http://www.enac.gov.it">http://www.enac.gov.it</a> E-mail: <a href="mailto:osp@enac.gov.it">osp@enac.gov.it</a>

**Povolenie štátnej pomoci v rámci ustanovení článkov 87 a 88 Zmluvy o ES****Prípady, ku ktorým nemá Komisia námietky**

(Text s významom pre EHP)

(2009/C 186/02)

Dátum prijatia rozhodnutia	19.3.2009
Referenčné číslo štátnej pomoci	N 522/08
Členský štát	Poľsko
Región	Wielkopolskie
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Regionalna pomoc ad hoc dla spółki Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o.
Právny základ	Uchwała Rady Ministrów nr 154/2008 z dnia 5 sierpnia 2008 r. w sprawie ustanowienia programu wieloletniego pod nazwą: „Wsparcie finansowe inwestycji realizowanej przez Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o. pod nazwą: Centrum Usług Wspólnych – Transfer Agency w Poznaniu, w latach 2008–2011”, projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy Ministrem Gospodarki a Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o.; art. 117 ustawy z dnia 30 czerwca 2005 r. o finansach publicznych (Dz.U. z 2005 r., nr 249 poz. 2104 ze zm.)
Druh opatrenia	Schéma pomoci
Účel	Regionálny rozvoj, zamestnanosť
Forma pomoci	Priama dotácia
Rozpočet	Celková výška plánovanej pomoci PLN 4 962 500
Intenzita	6,26 %
Trvanie	do 2011
Sektory hospodárstva	Služby
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND
Ďalšie informácie	—

Rozhodnutie v autentickom jazykovom znení, z ktorého boli odstránené všetky informácie, ktoré sú predmetom obchodného tajomstva, je uverejnené na stránke:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Dátum prijatia rozhodnutia	17.6.2009
Referenčné číslo štátnej pomoci	N 582/08
Členský štát	Írsko
Región	—

Názov (a/alebo názov príjemcu)	Health Insurance Intergenerational Solidarity Relief
Právny základ	Health Insurance (Miscellaneous Provisions) Bill 2008
Druh opatrenia	Schéma pomoci
Účel	Služby všeobecného ekonomického záujmu
Forma pomoci	Priama dotácia, parafiškálne poplatky
Rozpočet	Ročné plánované výdavky 300 mil. EUR; celková výška plánovanej pomoci 1 200 mil. EUR
Intenzita	—
Trvanie	1.1.2009–31.12.2012
Sektory hospodárstva	Finančné sprostredkovanie
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Department of Finance Government Buildings Upper Merrion Street Dublin 2 IRELAND
Ďalšie informácie	—

Rozhodnutie v autentickom jazykovom znení, z ktorého boli odstránené všetky informácie, ktoré sú predmetom obchodného tajomstva, je uverejnené na stránke:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Dátum prijatia rozhodnutia	30.6.2009
Referenčné číslo štátnej pomoci	N 36/09
Členský štát	Francúzsko
Región	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Régime cadre temporaire d'interventions publiques en capital investissement dans les PME
Právny základ	Article 20 de la Constitution du 4 octobre 1958, articles L. 2251-1, L. 2253-1, L. 3231-1, L. 3231-6 et L. 4211-1 du CGCT,
Druh opatrenia	Schéma pomoci
Účel	Rizikový kapitál
Forma pomoci	Poskytnutie rizikového kapitálu
Rozpočet	Ročné plánované výdavky 25 mil. EUR; celková výška plánovanej pomoci 50 mil. EUR
Intenzita	—
Trvanie	2009–31.12.2010
Sektory hospodárstva	Všetky odvetvia

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	DIACT 8 rue de Penthièvre 75008 Paris FRANCE
Ďalšie informácie	—

Rozhodnutie v autentickom jazykovom znení, z ktorého boli odstránené všetky informácie, ktoré sú predmetom obchodného tajomstva, je uverejnené na stránke:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Dátum prijatia rozhodnutia	8.5.2009
Referenčné číslo štátnej pomoci	N 249/09
Členský štát	Francúzsko
Región	—
Názov (a)/alebo názov príjemcu	Renforcement des fonds propres de l'entité qui sera issue du rapprochement des organes centraux des groupes Caisse d'Épargne et Banque Populaire
Právny základ	article 6,III de la loi 2008-1061 du 16.10.2008 de finances rectificative
Druh opatrenia	Individuálna pomoc
Účel	Pomoc na nápravu závažnej poruchy fungovania hospodárstva
Forma pomoci	Iné formy kapitálovej intervencie
Rozpočet	Ročné plánované výdavky —; celková výška plánovanej pomoci 2 450 mil. EUR
Intenzita	—
Trvanie	—
Sektory hospodárstva	Finančné sprostredkovanie
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi 139 rue de Bercy 75012 Paris FRANCE
Ďalšie informácie	—

Rozhodnutie v autentickom jazykovom znení, z ktorého boli odstránené všetky informácie, ktoré sú predmetom obchodného tajomstva, je uverejnené na stránke:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Dátum prijatia rozhodnutia	7.7.2009
Referenčné číslo štátnej pomoci	N 379/09

Členský štát	Holandsko
Región	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Prolongation and amendments of the Dutch credit guarantee scheme
Právny základ	Rules of the 2008 Credit Guarantee Scheme of the State of the Netherlands
Druh opatrenia	Schéma pomoci
Účel	Pomoc na nápravu závažnej poruchy fungovania hospodárstva
Forma pomoci	Garancia
Rozpočet	Ročné plánované výdavky —; celková výška plánovanej pomoci 200 000 mil. EUR
Intenzita	—
Trvanie	30.6.2009–31.12.2009
Sektory hospodárstva	Finančné sprostredkovanie
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Ministerie van Financiën Korte Voorhout 7 2511 CW Den Haag NEDERLAND
Ďalšie informácie	—

Rozhodnutie v autentickom jazykovom znení, z ktorého boli odstránené všetky informácie, ktoré sú predmetom obchodného tajomstva, je uverejnené na stránke:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

**Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**  
**(Vec COMP/M.5500 – General Motors/Delphi Steering Business)**

(Text s významom pre EHP)

(2009/C 186/03)

Dňa 30. apríla 2009 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú so spoločným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v angličtine jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
  - v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslom dokumentu 32009M5500. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.
-



## IV

(Informácie)

## INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

## KOMISIA

Výmenný kurz eura <sup>(1)</sup>

7. augusta 2009

(2009/C 186/04)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,4357	AUD	Austrálsky dolár	1,7161
JPY	Japonský jen	136,89	CAD	Kanadský dolár	1,5540
DKK	Dánska koruna	7,4448	HKD	Hongkongský dolár	11,1272
GBP	Britská libra	0,85670	NZD	Novozélandský dolár	2,1315
SEK	Švédská koruna	10,3008	SGD	Singapurský dolár	2,0628
CHF	Švajciarsky frank	1,5288	KRW	Juhokórejský won	1 761,67
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	11,6875
NOK	Nórska koruna	8,7515	CNY	Čínsky juan	9,8084
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,3350
CZK	Česká koruna	25,910	IDR	Indonézska rupia	14 308,44
EEK	Estónska koruna	15,6466	MYR	Malajzijský ringgit	5,0257
HUF	Maďarský forint	272,80	PHP	Filipínske peso	68,557
LTL	Litovský litas	3,4528	RUB	Ruský rubel	45,4450
LVL	Lotyšský lats	0,7023	THB	Thajský baht	48,778
PLN	Poľský zlotý	4,1670	BRL	Brazílsky real	2,6336
RON	Rumunský lei	4,2168	MXN	Mexické peso	18,7072
TRY	Turecká líra	2,1300	INR	Indická rupia	68,5760

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

**SPRÁVNY VÝBOR EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV PRE SOCIÁLNE ZABEZPEČENIE  
MIGRUJÚCICH PRACOVNÍKOV**

**Prepočítavací kurz mien podľa nariadenia Rady (EHS) č. 574/72**

(2009/C 186/05)

Článok 107 odsek 1, 2 a 4 nariadenia (EHS) č. 574/72

Referenčné obdobie: júl 2009

Obdobie predkladania žiadostí: október, november, december 2009

7-2009	EUR	BGN	CZK	DKK	EEK	LVL	LTL	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	25,7932	7,44576	15,6466	0,700596	3,45280	272,060	4,29649
1 BGN =	0,511300	1	13,1881	3,80702	8,00010	0,358214	1,76542	139,104	2,19679
1 CZK =	0,0387699	0,0758261	1	0,288671	0,606617	0,027162	0,133865	10,5477	0,166574
1 DKK =	0,134305	0,262673	3,46415	1	2,10141	0,0940932	0,463727	36,5389	0,577038
1 EEK =	0,0639116	0,124998	1,64849	0,475871	1	0,0447762	0,220674	17,3878	0,274596
1 LVL =	1,42736	2,79162	36,8161	10,6278	22,3333	1	4,92838	388,326	6,13262
1 LTL =	0,289620	0,566439	7,47023	2,15644	4,53157	0,202907	1	78,7939	1,24435
1 HUF =	0,00367567	0,00718887	0,0948072	0,0273681	0,0575117	0,00257516	0,0126913	1	0,0157924
1 PLN =	0,232748	0,455209	6,00333	1,73299	3,64172	0,163062	0,803633	63,3214	1
1 RON =	0,237054	0,463630	6,11439	1,76505	3,70909	0,166079	0,818500	64,4928	1,01850
1 SEK =	0,0923688	0,180655	2,38249	0,687756	1,44526	0,0647132	0,318931	25,1298	0,396862
1 GBP =	1,16155	2,27176	29,9601	8,64861	18,1743	0,813776	4,01060	316,010	4,99058
1 NOK =	0,111739	0,218540	2,88212	0,831985	1,74834	0,0782842	0,385814	30,3998	0,480087
1 ISK =	0,00557373	0,0109011	0,143764	0,0415007	0,0872099	0,00390493	0,019245	1,51639	0,0239475
1 CHF =	0,657801	1,28653	16,9668	4,89783	10,2923	0,460852	2,27125	178,961	2,82623

7-2009	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,21845	10,8262	0,860920	8,94939	179,413	1,52022
1 BGN =	2,15689	5,53541	0,440188	4,57582	91,7338	0,777287
1 CZK =	0,163549	0,419729	0,0333778	0,346967	6,95582	0,0589386
1 DKK =	0,566557	1,45400	0,115625	1,20194	24,0960	0,204172
1 EEK =	0,269608	0,691918	0,0550228	0,57197	11,4666	0,0971596
1 LVL =	6,02123	15,4528	1,22884	12,7740	256,086	2,16989
1 LTL =	1,22175	3,13547	0,249340	2,59192	51,9616	0,440285
1 HUF =	0,0155056	0,039793	0,00316445	0,0328950	0,659462	0,00558781
1 PLN =	0,981837	2,51977	0,200378	2,08296	41,7581	0,353828
1 RON =	1	2,56638	0,204084	2,12149	42,5306	0,360374
1 SEK =	0,389653	1	0,0795221	0,826645	16,5722	0,140421
1 GBP =	4,89993	12,5751	1	10,3952	208,397	1,76581
1 NOK =	0,471367	1,20971	0,0961987	1	20,0475	0,169868
1 ISK =	0,0235125	0,0603421	0,00479853	0,0498815	1	0,00847328
1 CHF =	2,77490	7,12146	0,566313	5,88692	118,018	1

1. Nariadenie (EHS) č. 574/72 ustanovuje, že prepočítavací kurz na istú menu, čiastok uvedených v inej mene, je kurz vypočítaný Komisiou a založený na mesačnom priemere, počas referenčného obdobia vymedzeného v odseku 2, referenčného výmenného kurzu mien zverejneného Európskou centrálnou bankou.
2. Referenčné obdobie je nasledovné:
  - mesiac január pre prepočítavací kurz platný od 1. apríla,
  - mesiac apríl pre prepočítavací kurz platný od 1. júla,
  - mesiac júl pre prepočítavací kurz platný od 1. októbra,
  - mesiac október pre prepočítavací kurz platný od 1. januára.

Prepočítavací kurz mien bude uverejnený v druhom *Úradnom vestníku Európskej únie* (séria „C“) v mesiacoch február, máj, august a november.

---

## V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ  
SÚŤAŽE

## KOMISIA

**Predbežné oznámenie o koncentracii****(Vec COMP/M.5606 – Uniq/Veneto Banca/JV)****Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní****(Text s významom pre EHP)**

(2009/C 186/06)

1. Komisii bolo dňa 3. augusta 2009 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup> doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Uniq Versicherungen AG („Uniq“, Rakúsko), ktorý spoločne kontrolujú podniky Raiffeisen Zentralbank Österreich („RZB“, Rakúsko), Austria Versicherungsverein auf Gegenseitigkeit Privatstiftung („Austria Verein“, Rakúsko) a Collegialität Versicherung auf Gegenseitigkeit („CollVerein“, Rakúsko), a podnik Veneto Banca Holding S.C.p.A. („VB“, Taliansko) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady spoločnú kontrolu nad podnikom Claris, účelovou spoločnosťou, ktorú v súčasnosti vlastní VB („JV“, Taliansko), prostredníctvom kúpy akcií v novozaloženej spoločnosti tvoriacej spoločný podnik.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Uniq: skupina poisťovní pôsobiaca vo všetkých oblastiach poistenia (životné a neživotné poistenie a zaistenie),
- RZB: finančné služby pre miestnych a medzinárodných/nadnárodných firemných zákazníkov, ako aj pre finančné inštitúcie po celom svete,
- Austria Verein: súkromná nadácia založená podľa rakúskeho práva,
- CollVerein: vzájomné poisťné združenie založené podľa rakúskeho práva,
- VB: holdingová spoločnosť talianskej skupiny pôsobiaca v oblasti bankových a finančných služieb,
- JV: bude pôsobiť v sektore životného poistenia v Taliansku.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla spadať do rozsahu pôsobnosti nariadenia (ES) č. 139/2004. V súlade s oznámením Komisie týkajúcim sa zjednodušeného konania pre posudzovanie určitých druhov koncentracií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004<sup>(2)</sup> je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ C 56, 5.3.2005, s. 32.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301 alebo 22967244) alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.5606 – Uniqa/Veneto Banca/JV na túto adresu:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Predbežné oznámenie o koncentracii**  
**(Vec COMP/M.5582 – Gonvarri/Severstal/JV)**  
**Prípado, ktorý môže byť posúdený v zjednodušenom konaní**  
**(Text s významom pre EHP)**  
**(2009/C 186/07)**

1. Komisii bolo dňa 31. júla 2009 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup> doručené oznámenie o zamýšľanej koncentracii, ktorou podnik Severstal (Rusko) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady spoločnú kontrolu nad podnikom Holding Gonvarri Russia S.L. („Gonvarri Russia“) patriacim do skupiny Gonvarri Corporación Financiera S.L. („Gonvarri“, Španielsko) prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Gonvarri: spracovanie a distribúcia ocele, vývoj a výroba kovových častí pre motorové vozidlá,
- Severstal: spracovanie ocele a ťažba,
- Gonvarri Russia: spracovanie a distribúcia ocele.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla spadať do rozsahu pôsobnosti nariadenia (ES) č. 139/2004.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentracii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301 alebo 22967244) alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.5582 – Gonvarri/Severstal/JV na túto adresu:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

(1) Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Predbežné oznámenie o koncentrácii**  
**(Vec COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group)**  
**Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní**  
**(Text s významom pre EHP)**  
**(2009/C 186/08)**

1. Komisii bolo dňa 31. júla 2009 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup> doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podniky Lion Capital LLP („Lion Capital“, Spojené kráľovstvo) a Central European Distribution Corporation („CEDC“, USA) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady spoločnú kontrolu nad podnikom CJSC Russian Alcohol Group a nad jeho dcérskymi spoločnosťami („Russian Alcohol Group“, Rusko) prostredníctvom udelenia určitých zmluvných práv veta.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Lion Capital: investor v oblasti private equity,
- CEDC: výrobca vodiek a distributér alkoholických nápojov,
- Russian Alcohol Group: výrobca a distributér vodiek a hotových miešaných alkoholických nápojov.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla spadať do rozsahu pôsobnosti nariadenia (ES) č. 139/2004. V súlade s oznámením Komisie týkajúcim sa zjednodušeného konania pre posudzovanie určitých druhov koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004<sup>(2)</sup> je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301 alebo 22967244) alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group na túto adresu:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ C 56, 5.3.2005, s. 32.

## INÉ AKTY

## KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2009/C 186/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

## „CHORIZO RIOJANO“

ES č.: ES-PGI-0005-0654-16.10.2007

CHZO ( X ) CHOP ( )

1. **Názov:**

„Chorizo Riojano“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku (pozri prílohu II):*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky.

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

„Chorizo Riojano“ je klobása chorizo v tvare písmena U kategórie extra bez prídavných látok, vyrobená na území autonómneho spoločenstva La Rioja s týmito vlastnosťami:

## Morfologické vlastnosti

Klobása chorizo, na ktorú sa vzťahuje uvedené chránené zemepisné označenie, sa vyznačuje svojím tvarom písmena U, resp. podkovy či viac-menej valcovitou formou s priemerom 30 až 40 mm a hmotnosťou 200 g, pevnou a kompaktnou konzistenciou, všeobecne nerovným povrchom, dobrou kráčajnosťou, bez neprirodzeného sfarbenia a so zreteľným rozlíšením kúskov mäsa a slaniny.

## Fyzikálno-chemické vlastnosti

Vlhkosť: najviac 45 %

Pomer kolagénu a bielkovín: najviac 14 %



Obsah tuku v sušine: najviac 57.0 %

Nitráty vyjadrené ako  $\text{NaNO}_3$ : najviac 100 ppm

Nitrity vyjadrené ako  $\text{NaNO}_2$ : najviac 20 ppm

Celkový obsah fosfátov vyjadrených ako  $\text{P}_2\text{O}_5$ : najviac 7 500 ppm

(zodpovedá prirodzenému obsahu mäsa bez pridania fosfátov)

#### Organoleptické vlastnosti

Trvalá vyvážená a intenzívna vôňa, v ktorej popri cesnakových tónoch prevláda červená paprika; bez zatuchnutého a ostrého zápachu. Intenzívna trvalá chuť s vyváženým pomerom mäsa a slaniny; málo kyslá, v prípade, že bola použitá štiplavá červená paprika, pikantná, bez zatuchnutej alebo zvláštnej pachute. Vyvážená štruktúra s konzistentnou masou, ľahko žuvateľná a s nízkou viskozitou.

#### 3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Mäso a slanina obzvlášť vhodné na výrobu údenín s použitím bravčovej svaloviny bez šliach z vykastrovaných samcov alebo zo samíc a bôčika alebo chudej slaniny bez kože, okorenené suchou jemne mletou soľou, mletou červenou paprikou (výlučne kategórie extra) a čerstvým olúpaným cesnakom sa plnia do prírodných bravčových čriev.

Pridaná slanina musí mať tuhú konzistenciu, mäkké a mazľavé kúsky brušného sadla nie sú vhodné, pretože sa pri mletí stávajú lepkavými a pri zrení a údení klobásy uvoľňujú tuk. Pridáva sa však len malé množstvo – nesmie v nijakom prípade prekročiť 57 % sušiny. To je jedným z kľúčových prvkov, ktorým sa „Chorizo Riojano“ odlišuje od ostatných klobás chorizo, pri ktorých dochádza k rýchlej zmene hodnoty pH, čo komplikuje ich dobré zretie a neskoršiu trvanlivosť.

#### 3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

#### 3.5. Konkrétne fázy výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti:

##### Príprava surovín

Podniky spracovávajúce mäso, ktoré vyrábajú „Chorizo Riojano“, musia byť schopné prijať vhodným spôsobom jatočné telá a/alebo kusy mäsa a správne ich uskladniť, aby sa trvale zabránilo poklesu hodnoty pH mäsa alebo aby sa zabránilo tomu, že sa zmení jeho farba a/alebo štruktúra, a pri ich príjme overia prostredníctvom testov a rozborov splnenie požiadaviek na čistotu.

Odstránenie kože, vykostenie a porciovanie sa musia vykonať čo najrýchlejšie, aby sa zabránilo hromadeniu mäsa na mieste, kde sa tieto činnosti vykonávajú.

V miestnosti, kde sa mäso upravuje, nesmie teplota presiahnuť 12 °C.

##### Chladienie mäsa a slaniny pred mletím

Chladiace komory, v ktorých sa skladujú chladené jatočné telá, sú vybavené závesnou konštrukciou s hákmi umiestenými tak, aby sa zabránilo kontaktu jatočných tiel.

##### Mletie mäsa a slaniny v správnom pomere pre jednotlivé výrobky

Výroba „Chorizo Riojano“ prebieha fyzicky a časovo oddelene od ostatných výrobkov vrátane podobných klobás chorizo iných kategórií.

Mäso pripravené na spracovanie je vyzreté a okyslené, nezmrazené, jeho hodnota pH sa nachádza pod 6,3, aby lepšie zrelo a aby masa vo vnútri klobásy vyschla.

Rovnako dôležité je, aby mäso nebolo vlhké. Na tento účel sa prípadne nechá odkvapkať šťava z kúskov mäsa.

Keď sú mäso a slanina pripravené, rozrežú sa na menšie kúsky a pomelú sa viac-menej najemno; rezy pritom musia byť čisté, aby sa obmedzilo poškodenie štruktúry bielkovín, ktorá tvorí tkanivo a tukové bunky a aby sa podporila príslušná príľnavosť kúskov mäsa a slaniny, dobré sušenie a aby sa získal typický vzhľad a farba rezu.

Všetky spracovateľské priestory musia byť klimatizované a musia mať strednú úroveň vlhkosti. Prúdenie a výmena vzduchu je v súlade s technickými, hygienickými a sanitárnymi normami.

#### Solenie a korenenie

Po zomletí mäsa a slaniny sa pridá suchá jemne mletá soľ, čerstvý olúpaný cesnak, červená paprika (výlučne kategórie extra) a v prípade pikantnej klobásy chorizo aj kajenské korenie.

#### Miešanie a miesenie zložiek

Po zomletí surovín a po pridaní zbytku zložiek sa tieto premiešajú spôsobom, ktorým sa odstráni vzduchové bubliny z masy, vďaka tomu sa lepšie spoja všetky zložky a klobása sa neskôr pri krájaní nerozpadne..

Následné miesenie vo vákuovom stroji na miesenie, je nevyhnutné na optimálne ochutenie pomletého mäsa.

#### Uležanie a vychladenie masy

Po mletí, miešaní a miesení sa masa pred jej plnením nechá 12 až 24 hodín odležať.

Chladiace zariadenia používané na tento účel sú oddelené od ostatných a teplota v nich je od 0 do 6 °C.

#### Plnenie prirodzených bravčových čriev

Keď je masa pripravená, plnia sa ňou bravčové črevá. Spony sú ploché a nie sú príliš dlhé, aby sa nezahriali. Z rovnakého dôvodu je vhodné plniť masu do čriev pod dostatočným tlakom, aby sa zabránilo vzniku dutých miest v klobáse, ktoré môžu vyvolať zmenu sfarbenia masy a jej splesnenie.

Prirodzené črevá sú úplne čisté a bezo zmien, poškodenia alebo stôp ochorenia, ktoré by spôsobili ich nevhodnosť na ľudskú spotrebu.

Črevá sa vopred umyjú, aby boli elastickejšie a aby sa dobre prispôbili mase bez oddeľovania alebo vytvárania záhybov.

#### Uzatváranie

Po naplnení masy do čreva sa toto črevo uzavrie pomocou špagáta z bavlny bielej alebo červenej farby označujúcej pikantnú klobásu chorizo.

#### Zretie počas relatívne dlhého obdobia

Za účelom zretia sa klobásy vešajú vo vetraných priestoroch s teplotou najviac 16 °C s príslušným stupňom vlhkosti a vhodným vetraním, vďaka ktorým sa výrobok suší a získava svoju charakteristickú konzistenciu, vôňu, farbu a chuť. Výnimku predstavuje zretie v prírodných sušičkách, kde môže teplota dosahovať 20 °C.

Na kontrolu podmienok zretia (teploty, relatívnej vlhkosti a vetrania) a udržiavanie týchto hodnôt na konštantnej úrovni je možné použiť špeciálne komory, kde sa tieto podmienky dajú regulovať automaticky podľa potreby.

Počas fermentácie alebo zretia musia mať zariadenia viditeľný a prístupný priestor a monitorovacie prístroje na trvalé sledovanie teploty a stupňa vlhkosti a vývoja, ktorým prechádza chránený výrobok.

Sušenie v klimatizovaných komorách alebo pri teplote okolitého prostredia

Po skončení zretia sa klobásky prenesú za účelom ich dodatočného zretia alebo sušenia do uvedených priestorov vybavených hákami alebo určenými na sušenie, v ktorých zostávajú až do skončenia procesu. V priebehu tejto záverečnej fázy sú klobásky vystavené procesu mikrobiálneho a enzymatického zretia, ktorým sa stabilizuje sfarbenie a vôňa. Doba sušenia výrobku „Chorizo Riojano“ sa líši v závislosti od jeho dĺžky a/alebo priemeru. Klobásky, na ktorých sa vytvorili záhyby, v ktorých sa vytvorili vzduchové dutiny alebo ktoré sú akokoľvek inak poškodené, sú vyradené.

### 3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:

—

### 3.7. Osobitné pravidlá označovania:

Na výrobku sa nachádza zadný očíslovaný štítok, ktorý vystavila regulačná rada, na ktorom je uvedené označenie „Indicación geográfica protegida Chorizo Riojano“, ako aj jeho logo. Tento štítok sa umiestňuje na výrobok v priestoroch zaregistrovaného výrobného podniku tak, aby sa zabránilo jeho opakovanému použitiu.

Spracovateľské podniky, ktoré môžu používať chránené zemepisné označenie „Chorizo Riojano“ musia byť zapísané v príslušných registroch a nesú hlavnú zodpovednosť za dodržiavanie osobitností tohto označenia.

Regulačná rada neustále aktualizuje tento register.

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť výroby, zretia, sušenia a označovania štítkom prebieha v autonómnom spoločenstve La Rioja.

## 5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Prírodný faktor: Zemepisná oblasť je pod vplyvom troch klimatických zón. Táto klimatická kombinácia spôsobila, že La Rioja je ideálnym miestom na zretie a prirodzené sušenie tohto výrobku, pretože umožňuje, aby fyzikálno-chemické zmeny vo vnútri klobásky prebiehali pozvoľne a správnym spôsobom, čo umožňuje vznik charakteristických črt ako vzhľad pri krájaní, chuť a vôňa.

Dnes tento klimatický faktor stratil svoj význam, keďže posledné fázy výroby tohto výrobku prebiehajú v priestoroch s regulovaným ovzduším, kde je možné regulovať vetranie, vlhkosť a teplotu vzduchu. To sa však odohráva v podmienkach zodpovedajúcim klimatickým podmienkam v tomto regióne, vďaka čomu klíma aj naďalej zohráva veľmi dôležitú úlohu.

Ludský faktor: Čo skutočne odlišuje „Chorizo Riojano“ od ostatných klobás chorizo, je spôsob výroby dedený z generácie na generáciu, ktorý používajú podniky z oblasti La Rioja vyrábajúce „Chorizo Riojano“.

### 5.2. Špecifickosť výrobku:

Chráneným zemepisným označením „Chorizo Riojano“ môžu byť chránené iba tie výrobky, ktoré sú klobásami chorizo kategórie extra vyrobené tradičnými postupmi v zaregistrovaných zariadeniach, v ktorých sa účinne kontrolujú všetky fázy výrobného procesu, zretia, sušenia a označovania štítkom, ako aj kvalita spracovania všetkých surovín, ktoré sa uvádzajú na trh výhradne so zárukou ich pôvodu, ktorého dokladom je chránené zemepisné označenie „Chorizo Riojano“, ktoré sa získava po úspešnom absolvovaní všetkých kontrol v priebehu celého procesu.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Historická tradícia – povest' výrobku: Na prípravu najmä klobásy chorizo sa v oblasti La Rioja s príchodom zimy tradične zabíjajú prasatá („moraga“). Klobása chorizo sa musela vyrábať na celý rok a musela vydržať až do vinobrania na jeseň. Preto bolo pre obyvateľov tohto regiónu životne dôležité dobre ovládať technológiu výroby a zretia tohto výrobku, ktorého výroba a skladovanie v správnych podmienkach nie sú vôbec jednoduché. V súčasnosti sa tieto technológie ešte stále používajú na rôznych miestach oblasti La Rioja, najmä na rozličných miestach v horách.

V 19. storočí sa začala v oblasti La Rioja industrializácia výroby tejto klobásy a začali vznikať nové rodinné podniky, ktoré predávali svoje výrobky v tejto dedine a jej okolí. Podľa mestského historického archívu (Archivo Histórico Municipal) sa prvá zmienka o „podniku na výrobu klobás v Logroño“ objavuje v roku 1890. V inom dokumente z roku 1890 opisuje priemyselník a právnik Julio Farias, ako zasielal klobásy chorizo z oblasti La Rioja na Kubu, aby sa tam dostali v čo najlepšom stave: „v konzervách naplnených tukom nachádzajúcich sa vo vodnom kúpeli, aby mohli vydržať teplotu bez toho, aby sa pokazili“. Už vtedy tento priemyselník dával inzeráty – vydával „prospekty, obežníka a iné formy reklamy“ ako sám uvádza – lebo dôveroval kvalite svojho tovaru: „[...] aj napriek tomu, že podobné americké výrobky majú nižšiu cenu, kvalita domácich výrobkov je oveľa lepšia, o čom svedčí aj to, že ich napriek ich vyššej cene uprednostňujú aj najchudobnejší občania.“

Javier Herce Galarreta v kapitole VII svojej knihy venovanej bravčovému mäsu okrem toho cituje rôzne články uverejnené v La Gaceta del Norte v roku 1979: „Bravčové mäso má pre La Rioja veľmi veľký význam a to nielen pre jeho konzumáciu v čerstvom stave. Šunka, klobásy chorizo a jaternice sú dôležitými špecialitami v La Rioja, ktoré sa vyrábajú špecifickými výrobnými postupmi, ktoré sa podobajú postupom v iných regiónoch, no chuť a použitie sú odlišné. Najznámejším výrobkom je nepochybne výrobok známy ako „Chorizo Riojano“, ktorý je odlišný od všetkých ostatných klobás chorizo z iných regiónov – jemný, aromatický, jemne pikantný a výrazného sfarbenia. Význam bravčového mäsa a výrobkov z neho v La Rioja je zrejмый: Rozšírenie podnikov na spracovanie mäsa a výrobu klobás sa dá zaznamenať na celom území oblasti La Rioja, medzi ktoré patria tak veľké priemyselné centrá ako Baños de Río Tobía alebo Laguna de Cameros, ako aj Albelda de Iregua, ktoré majú rovnaký význam ako sektor vinárstva a vinohradníctva a konzervárstva. Jedna gastronomická výroba v La Sierra, druhá v La Rioja Alta a tretia v La Rioja Baja – klobásy, víno a konzervy – to sú tri ukážky gastronomického priemyslu z „troch regiónov v jednom“, ktorým je La Rioja“.

Hospodárska kríza v tridsiatych rokoch a neustála platobná neschopnosť zákazníkov zapríčinili zatvorenie množstva podnikov, po ktorých dnes už neexistujú takmer žiadne stopy, iba obecné obchodné registre. Toto hospodárske prispôbovanie sa spôsobilo, že Baños de Río Tobía sa stalo neuralgickým priemyselným centrom. Aj keď k tomu mohlo viesť viacero dôvodov, zdá sa, že potomkovia prvých priemyselníkov sa tu rozhodli usadiť z dôvodu priaznivej klímy v tejto oblasti. Miguel Ángel Villoslada to vysvetľuje takto: „Pôvodne sa podniky zakladali tam, kde bola správna klíma, t. j. chladno a sucho, no len s veľmi malými teplotnými odchýlkami. Preto sa v Baños, na mieste s nadmorskou výškou 500 m, na začiatku La Sierra de la Demanda a celého územia Urbión, nachádza tak veľa podnikov. Táto oblasť je chránená proti prúdeniu príliš chladného vzduchu zo Sierra de Herrera a proti veľkým odchýlkam teploty a vlhkosti.“

Dnes sa rituál zabíjačky, ako aj remeselná výroba a konzervácia klobásy chorizo a iných mäsových výrobkov prenecháva miestnym podnikom, ktoré svojimi vhodnými priestormi a zariadeniami môžu – majú pritom stále na pamäti tradičný spôsob výroby – kompenzovať nepriaznivé podmienky na zretie výrobkov.

Baños de Río Tobía zostáva miestom, kde sa sústreďuje najväčší počet podnikov na spracovanie mäsa, z dôvodu tradície spracovania mäsa dedenej z generácie na generáciu, pretože v súčasnosti má klimatický faktor čoraz slabší význam: „na tomto území sú takmer všetky podniky ako jedna rodina, pretože majú rovnaký pôvod“. Aj napriek tomu sa podnik na spracovanie mäsa, ktorý s najväčším obratom v tomto spoločenstve, nachádza v Albelda de Iregua. Tento podnik založil v roku 1960 miestny mäsiar, ktorý v roku 1983 uviedol do prevádzky svoje prvé výrobné špecializované na výrobu klobás chorizo v tvare písmena U a za krátku dobu sa dostal na čelo výrobcov v celom Španielsku.

Dobré meno chceli využiť aj významní spracovatelia mäsa z iných autonómnych oblastí tak, že nazývali svoje klobásy „Chorizo Riojano“, hoci dané výrobky nemali nič spoločné s výrobkom, na ktorý sa vzťahuje toto chránené zemepisné označenie.

Okrem toho sú tradícia a dobré meno výrobku „Chorizo Riojano“ aj súčasťou dobrej povesti určitých miestnych jedál, akými sú napríklad zemiaky s klobásou chorizo („calderette“), grilované malé klobásy chorizo s výhonkami a pečivo plnené klobásou chorizo („preñaditos“) atď. Klobásy chorizo nechýbajú nikdy ani v hustej zeleninovej polievke.

Nakoniec treba uviesť „Inventario Español de Productos Tradicionales“ (register tradičných výrobkov), v ktorom je „Chorizo Riojano“ uvedené na stranách 110 a 111.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

Adresa špecifikácie CHZO „Chorizo Riojano“ z 8. augusta 2008 uverejnenej v „Boletín Oficial de La Rioja“  
[http://www2.larioja.org/pls/dad\\_user/G04.texto\\_integro?p\\_cdi\\_accn=115214530&p\\_texto=&anterior=R](http://www2.larioja.org/pls/dad_user/G04.texto_integro?p_cdi_accn=115214530&p_texto=&anterior=R)

---

**Uverejnenie žiadosti podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2009/C 186/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**„RICCIARELLI DI SIENA“**

**ES č.: IT-PGI-0005-0666-18.12.2007**

**CHZO ( X ) CHOP ( )**

**1. Názov:**

„Ricciarelli di Siena“

**2. Členský štát alebo tretia krajina:**

Taliansko

**3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

**3.1. Druh výrobku (ako je uvedené v prílohe II):**

Trieda 2.4: Chlieb, pečivo, koláče, cukrovinky, kekсы a iné pekárenské výrobky

**3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1**

Názov „Ricciarelli di Siena“ označuje cukrárenský výrobok, ktorý sa pripravuje zo zmesi mandlí, cukru a vaječného bielka, ktorá sa následne pečie v rúre. Výrobok pri uvedení na trh vykazuje tieto charakteristické vlastnosti: tvar: oválny kosoštvorec; váha: 10–30 g na kus; rozmery: najdlhšia uhlopriečka 50–105 mm; najkratšia uhlopriečka 30–65 mm; hrúbka: 13–20 mm; vonkajší vzhľad: povrch pokrýva vrstva práškového cukru a je teda biely, môže však vykazovať puklinky; okraj je svetlozlatý; vnútorný vzhľad: cesto má krémovú farbu svetlozlatého odtieňa; konzistencia: mäkká, pórovitá; relatívna vlhkosť: minimálne 8 % a maximálne 11,5 %.

**3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):**

Nevyhnutné suroviny: Na prípravu „Ricciarelli di Siena“ sa používajú nasledovné suroviny (množstvo potrebné na prípravu 1 kg cesta): sladké mandle: 35 % – 50 %; jemný kryštálový cukor: 35 % – 47 %; bielok zo slepačích vajec: 6 % – 12 %; práškový cukor: 5 % – 8 %; kypriace prostriedky (amónne a/alebo sodné soli): podľa potreby. Použitie práškového alebo pasterizovaného vaječného bielka je povolené. Nepovinné suroviny: horké mandle: až do maximálne 6 % celej zmesi, ako čiastočná náhrada sladkých mandlí; glukózový sirup alebo invertný cukor: až do maximálne 10 % celej zmesi, ako čiastočná náhrada jemného kryštálového cukru; zmiešaný kvetový med: popri ostatných sladidlách, až do maximálne 7 % zmesi; príchute: vanilkové struky alebo vanilín, esenciálne oleje z citrusového ovocia, mandľová príchut', podľa potreby použité samostatne alebo v kombinácii; kandizovaná pomarančová kôra: až do maximálne 5 % zmesi; ryžový papier: používaný ako základ tohto výrobku; kyselina sorbová: v súlade s platnými zákonmi. Žiadne iné suroviny, prídavné látky, farbivá alebo konzervačné látky.

**3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):**

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré je potrebné uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Spracovanie a balenie je potrebné vykonať v nepretržitom procese a teda nevyhnutne v oblasti výroby, ktorá je definovaná v bode 4, pretože len týmto spôsobom sa dá zaručiť chuť výrobku. Balenie výrobku hneď po vychladnutí zaručuje udržanie relatívnej vlhkosti uvedenej v bode 3.2. Toto zabraňuje vzniku dvoch protikladných javov, ktoré by mali nepriaznivý vplyv tak na vzhľad výrobku (zmeny na kôrke), ako i jeho mäkkosť a chuť: Absorbovanie vzduchu z okolia, ktorý je príliš suchý, vysušuje cesto, zatiaľ čo absorbovanie vzduchu, ktorý je príliš vlhký, ho na dotyk robí príliš poddajným.

3.6. *Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď:*

Výrobky „Ricciarelli di Siena“ sa na trhu predávajú v baleniach po jednom kuse alebo v baleniach obsahujúcich niekoľko kusov. Balením výrobku priamo na mieste výroby a použitím obalu, ktorý ho chráni pred polámaním, sa zabezpečuje čerstvosť, mäkkosť a chuť výrobku. Jednotlivo balené Ricciarelli sú umiestnené vo zvláštnych hermeticky uzavretých obaloch. Ricciarelli vo väčších baleniach sú umiestnené na hermeticky uzavretých bezfarebných podnosoch alebo v nádobách alebo na podnosoch s otvormi v tvare a veľkosti jednotlivých kusov, ktoré sú potom zabalené do tepelne zapečatenej priehľadnej fólie a zvyčajne umiestnené do kartónových alebo kovových škatúl.

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie:*

Etiketa musí obsahovať označenie „Ricciarelli di Siena“ a slovné spojenie „chránené zemepisné označenie“, či už v plnom znení alebo ako skratku (CHZO), a tieto informácie: názov, obchodné meno a adresu baliarne alebo výrobcu; logo so zobrazením, ktorého používanie sa musí v spojení s chráneným zemepisným označením prísne dodržiavať.

Názov „Ricciarelli di Siena“ sa neprekladá. Veľkosť loga je možné prispôbiť, aby zodpovedala baleniam rôznych veľkostí.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Oblasť, kde sa výrobok „Ricciarelli di Siena“ vyrába a balí, pokrýva celé správne územie provincie Siena.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Oblasť sa vyznačuje vysokým pomerom výskytu remeselných cukrárenských výrobkov, čo je dedičstvom kľúčovej úlohy, ktorú po stáročia zohrávali miestne lekárne, ktoré boli zriadené v stredoveku a predávali typické miestne výrobky. O význame tohto odvetvia hospodárstva svedčí nielen počet prevádzok a osôb zaoberajúcich sa cukrárenskou výrobou, ale aj vysoký podiel celého tohto priemyslu na vývoze. Tento úspech je v značnej miere možné pripísať tradičným metódam výroby, ktoré si vyžadujú vysoký stupeň remeselnej zručnosti.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Špecifickým znakom tohto výrobku je mäkká, kompaktná a pórovitá konzistencia cesta a svetlozlatá bledá farba. „Ricciarelli di Siena“ vďaka za voju špecifickosť istým tradičným výrobným postupom, ktoré sú pre výrobok s týmto označením typické a môžu byť zhrnuté takto:



- kvasenie a pečenie,
- zrnitosť cesta,
- osobitná mäkkosť vďaka spracovaniu cesta a použitiu vaječného bielka.

„Ricciarelli di Siena“ sa od iných podobných výrobkov odlišuje tým, že neobsahuje múku alebo zemiakový škrob, ktoré by znižovali kvalitu tohto výrobku. Cesto za svoju belosť vďaka výhradne prítomnosti cukru.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou kvalitou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO):

Nepopierateľnú povesť výrobku „Ricciarelli di Siena“ dokazuje i skutočnosť, že patrí medzi typické jedinečné vianočné cukrovinky. Z kľúčových diel o gastronómii a kulinárskych tradíciách jasne vyplýva, že pre obyvateľov Sieny by Vianoce bez „Ricciarelli di Siena“ neboli Vianocami. Postupom času, najmä pod vplyvom obrovského návalu turistov a návštevníkov z celého sveta prichádzajúcich do oblasti sa však začali jedávať aj inokedy. Tento faktor taktiež prispel k podpore vývozu a zároveň uvoľnil prepojenie medzi výrobkom a cirkevnými sviatkami a inými zvláštnymi príležitosťami. „Ricciarelli di Siena“ sa vyrábal v kláštoroch a lekárňach, jediných miestach, kde bolo možné nájsť koreniny a príchute potrebné na dochutenie a konzerváciu jedla. Dôkazy svedčiacie o tejto tradícii je dodnes možné pozorovať v starých lekárňach v historickom centre Sieny, ktorých freskami vyzdobené stropy so zlatými nápismi slávia Ricciarelli, Panforti a iné typické miestne cukrovinky vyrábané v týchto obchodoch. Siensky prozaik a dramatik Parige v jednej zo svojich poviedok hovorí o tom, ako siensky šľachtic Ricciardetto della Gherardesca (odtiaľ názov Ricciarello) z križiackych výprav priniesol domov arabské cukrovinky, ktoré svojim stočeným tvarom pripomínali tvar sultánových črievic. Názov Ricciarello ako taký sa po prvýkrát spomína v dlhom zozname toskánskych cukrovínok, ktorý sa nachádza v spise „Ditirambo di S.B. in onore del Caffè e dello Zuccherò“, ktorý vyšiel v roku 1814 v meste Livorno. Spomína sa v ňom „della lupa i Ricciarelli“, kde je siensky pôvod naznačený vlčicou („lupa“), ktorá je symbolom mesta.

V roku 1891 vyšlo prvé vydanie kľúčového diela Pellegrina Artusiho, „La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene“, ktoré je prvým príkladom kuchárskej knihy založenej na národných gastronomických tradíciách. Názov receptu č. 629, ktorý opisuje prípravu predmetného výrobku, nesie názov „Ricciarelli di Siena“. Suroviny uvedené v recepte zodpovedajú surovinám, ktoré sa používajú i dnes: „jemný biely cukor, sladké a horké mandle, vaječný bielok, aróma z pomarančovej kôry“.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

Vláda začala vnútroštátne námietkové konanie tým, že uverejnila návrh na uznanie chráneného zemepisného označenia „Ricciarelli di Siena“ v úradnom vestníku Talianskej republiky č. 149 z 29. júna 2005.

Úplné znenie špecifikácie výrobku je možné nájsť

- na tejto webovej stránke: [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

alebo

- priamo na domovskej stránke ministerstva ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) pod „Prodotti di Qualità“ (na ľavej strane obrazovky) a taktiež na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.



**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2009/C 186/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**„PATATA DI BOLOGNA“**

**ES č.: IT-PDO-0005-0349-15.06.2004**

**CHOP ( X ) CHZO ( )**

Toto zhrnutie obsahuje základné prvky špecifikácie na informatívne účely.

**1. Príslušný orgán v členskom štáte:**

Názov: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Adresa: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655106  
Fax +39 0646655306  
e-mail: sacco7@politicheagricole.it

**2. Skupina:**

Názov: Consorzio Patata di Bologna D.O.P.  
Adresa: Via Bassa dei Sassi 1/2  
40138 Bologna  
ITALIA  
Tel. +39 051532320  
Fax +39 051532320  
e-mail: cptb@libero.it  
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia ( X ) Ostatní ( )

**3. Druh výrobku:**

Trieda 1.6 – Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované uvedené v prílohe II – zemiaky

**4. Špecifikácia:**

(zhrnutie požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

**4.1. Meno:**

„Patata di Bologna“

**4.2. Opis:**

Výrobok musí patriť k odrode Primura a musí byť identifikovateľný na základe svojho fyzického vzhľadu, ako aj chemických a organoleptických vlastností, ktoré zodpovedajú tomuto opisu:

hľuzy: prevažne oválny tvar, pravidelne predĺžené, s povrchovými, málo výraznými pupencami (okami);

šupka: hladká, neporušená, bez vonkajších poškodení, ktoré menia vlastnosti výrobku;

rovnomerný priemer hlúz v rozmedzí 40 až 75 mm;

konzistentná dužina bielej až svetložltej farby;

dobrá skladovateľnosť.

Priemerné zloženie na 100 gramov jedlej časti je takéto:

voda 70,0 až 85,0 %

bielkoviny 1,8 až 2,2 %

tuky 0,09 až 1,12 %

uhlhydráty 13,5 až 17,0 %

vlákniny 2,2 až 2,7 %

minerálne látky (sodík, draslík, horčík, vápnik, mangán, železo, kobalt, meď, zinok, nikel, chróm, chlór, fosfor, fluór, jód, bór, selén) 1,0 až 1,2 %

vitamíny 0,05 až 0,1 %.

Odroda Primura, ktorá je symbolom zemiakov „Patata di Bologna“, predstavuje ešte aj dnes zemiaky, ktoré vyhovujú požiadavkám trhu, a to vďaka svojim vlastnostiam, ako sú dobrý vzhľad na tanieri, priemerný obsah sušiny (19 – 20 %), dobrá konzistencia dužiny, typická, ale nie príliš výrazná chuť a dobrá skladovateľnosť. Tieto vlastnosti sú výsledkom pestovania na vhodných pôdach, ktoré sa aj postupom času uchovali v nezmenenom stave.

#### 4.3. Zemepisná oblasť:

Provincia Bologna.

#### 4.4. Dôkaz o pôvode:

Pokiaľ ide o kontroly zamerané na overovanie pôvodu výroby s CHOP, dôkazy o tom, že zemiaky „Patata di Bologna“ pochádzajú z vymedzenej zemepisnej oblasti, osvedčuje menovaný kontrolný orgán na základe splnenia mnohých podmienok, ktorým sa podrobujú pestovatelia v rámci celého výrobného cyklu. Medzi základné podmienky, ktorými sa zabezpečuje sledovateľnosť výrobku v každom štádiu, patria: zápis poľnohospodárov a baliarní do príslušných zoznamov, ktoré vedie kontrolný orgán, a nahlasovanie množstiev dopestovaných za rok kontrolnému orgánu.

#### 4.5. Spôsob výroby:

V špecifikácii sa okrem iného ustanovuje, že prvá operácia spočíva v príprave pôdy zbrázdnením, ktoré sa vykonáva na jeseň pred výsadbou a umožňuje, aby zimné atmosférické faktory, ako sú dážď a mráz, rozdrvili najväčšie hrudy zeme a vytvorili textúru vhodnú pre sadivo zemiakov.

Na výsadbu sa musí použiť certifikované sadivo zemiakov (celé alebo krájané hlúzy). V rámci prípravy na výsadbu sa vyžaduje predklíčenie hlúz, ktoré umožní, aby sa sadivo zemiakov po uložení do zeme rozvíjalo rýchlejšim a odolnejším spôsobom. Počas tejto fázy sú hlúzy uložené na mieste chránenom pred mrazmi, s difúznym svetlom tak, aby sa rozvinuli niekoľko milimetrov dlhé klíčky zavalitého a hrubého tvaru.

Pokiaľ ide o striedanie plodín, je zakázané monokultúrne pestovanie. Opätovné vysadenie zemiakov na rovnaký pozemok sa pripúšťa až po dvoch rokoch pestovania iných kultúr.

Hnojenie sa vykonáva vzhľadom na potreby plodiny hnojenie musí zabezpečiť najvhodnejšie výživové prvky, ako sú dusík, fosfor a draslík, aby bolo možné dosiahnuť optimálnu produkciu tak z kvantitatívneho, ako aj kvalitatívneho hľadiska. Maximálna produkcia je 60 ton/ha.

Technika pestovania sa dopĺňa hnojením a ochranou, ktoré sa používajú podľa štandardov uvedených v špecifikáciách regiónu Emilia Romagna.

Zber sa musí vykonať pri úplnom fyziologickom dozretí výrobku, to znamená vtedy, keď sa šupka netrhá pri tlaku vyvolanom trením prstov, keďže až toto štádium umožňuje zásah strojmi na vykopávanie a zber zemiakov, ktorými sa ukladajú hľuzy do prepraviek vhodných na prepravu do zberných zariadení.

Zemiaky sa uskladňujú v košoch v pivniciach určených na chladenie pri kontrolovanej teplote v rozmedzí 4 až 7 °C bez prístupu svetla.

Prípustné je ošetrovanie po zbere ustanovené v platných právnych predpisoch.

Pestovanie a balenie zemiakov sa uskutočňuje jedine v poľnohospodárskych podnikoch a baliacich podnikoch, ktoré sa nachádzajú v provincii Bologna, a preto majú zemiaky „Patata di Bologna“ CHOP vynikajúce organoleptické aj obchodné vlastnosti, ktoré možno zachovať jedine správnym balením. V skutočnosti, miestne hospodárske subjekty získali špecifické vedomosti o výrobku, ako je správna manipulácia a preprava, zaobchádzanie po zbere vo veľmi krátkom čase spolu s uskladnením v chladnom prostredí s cieľom obmedziť straty vlhkosti výrobku takéto vedomosti a súvisiace postupy vykonávané na miestnej úrovni umožňujú zachovať kvalitatívne vlastnosti zemiakov „Patata di Bologna“ CHOP vzhľadom na ich prirodzené fyziologické procesy.

#### 4.6. Spojenie:

Vlastnosti zemiakov „Patata di Bologna“, ako sú vôňa, chuť, intenzita farby dužiny a šupky, sú okrem genetiky podmienené aj prostredím, v ktorom sa pestujú (pôda, podnebie, technika pestovania, typ uskladnenia), z čoho jasne vyplýva prepojenie zemiakov „Patata di Bologna“ s provinciou Bologna.

Morfologické vlastnosti pôd, ktoré sú prevažne nánosové, vrstvené a teda bohaté na kyslík, vytvárajú veľmi priaznivé podmienky pre vývoj produktu.

Vďaka tomuto osobitnému prostrediu vytvorenému spojením medzi pôdou (pedológia a hydrografia) a podnebím (daždivé v období jeseň a zima, s miernymi jarnými teplotami už od konca februára a optimálnymi teplotami, t. j. okolo 25 °C počas tvorby klíčkov) majú zemiaky, ktoré sa tu dopestujú, fyzikálne vlastnosti, ako sú textúra, granulometria dužiny a organoleptické vlastnosti, ako je osobitná vôňa a chuť, ktoré určujú ich osobitnú kvalitu.

Ako sa uvádza v diele Contriho (1817), pôdy v provincii Bologna sú vhodné na pestovanie, pretože zemiaky majú radšej „nízke podložie už bez vôd, navŕšené riečnymi náplavmi“, čo sú vlastnosti bolonských bonitných pôd.

Zmeny pôd, ku ktorým došlo s postupom času, viedli ku vzniku rovinatých oblastí tvorených náplavovými usadeninami, ktoré sa naniesli a usadili z riek a potokov s pôvodom v Apeninách, ktoré sú aktívne dodnes, so stredne jemnou textúrou, vhodnou hĺbkou a dobrou drenážou, so zásaditým pH, s obsahom organických látok a vhodnými zásobami výživných prvkov pre zemiaky, ako sú draslík, ktorý je prítomný vo veľkých množstvách, a s obsahom fosforu a dusíka.

Toto je priaznivé pre pestovanie zemiakov, ktoré tieto podmienky obzvlášť využívajú prostredníctvom zväzkového koreňového aparátu bez hlavného koreňa s hustými koreňovými kapilármi.

Z hydrologického hľadiska je pôda dobre zásobovaná vďaka prítomnosti prírodných potokov a riek - Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia, Savena a aj existencii umelých kanálov - Canale Emiliano-Romagnolo - zámerne postavených na zásobovanie vodou pre pestovanie plodín v období jar a leto, keď je to najviac potrebné.

Pre bolonskú nížinu sú charakteristické mierne jarné teploty od konca februára do začiatku marca, ktoré sú ideálne pre zaručenie vhodného klíčenia hlúz zasadených v tomto období. Počas fázy maximálneho vegetatívneho vývoja sústredeného v období od apríla do júna teploty dosahujú 25 – 28 °C, čo umožňuje tvorbu a rast hlúz a riadne dozrievanie. Zrážky rozdelené počas roka podporujú pestovanie vo fáze prvého vegetatívneho rastu a začatia tvorby hľuzy, zrážky zaručujú aj obnovu vodnej vrstvy a prípravné obrobenie pôdy na výsadbu zemiakov.

Pestovanie zemiakov je spojené s bolonským územím už dlhý čas vďaka obzvlášť vyhovujúcim vlastnostiam pôdy, osobitnej kvalitatívnej a organoleptickej schopnosti niektorých odrôd a tradícii techniky pestovania výrobcov.

Takéto spojenie s bolonským územím vyplynulo zo silnej potreby zabezpečiť obživu pre obyvateľov, najmä v obdobiach slabej úrody obilia, ktoré sa odjakživa považovalo za základ ľudskej potravy, a z presvedčenia, že takéto pestovanie by prinieslo výhodu aj pre samotnú provinciu, pričom by sa stala nezávislou od potreby zabezpečovať potravu z iných štátov. Toto spojenie sa pozvoľna posilnilo neskôr jednak vďaka namáhavej práci pestovateľov, ktorí postupne zaviedli takmer presnú techniku pestovania, pričom vytvárali stále výkonnejšie nástroje šetrné voči produktu a skladovali ho vyspelými technikami a v obchodných podnikoch, ktoré zabezpečili zhodnotenie jeho obchodných a kvalitatívnych vlastností, ale aj vďaka vhodnosti tohto územia.

V prvých rokoch 19. storočia sa v provincii Bologna rozšírilo pestovanie zemiakov, ktoré podporoval najmä agronóm Pietro Maria Bignami, ktorý zemiaky predstavil vidiečanom. Zemiaky sa spolu s ich využitím na kŕmenie zvierat rozšírili aj na stoloch ľudí.

Rôzni vedci od konca 18. storočia a celé 19. storočie opisovali ich výhody a nevýhody, avšak investície do pôdy, na ktorej sú vysadené zemiaky, sa výrazne zvýšili najmä na základe diela Contriho, obožníka kardinála Opizzoniho (1817), pápežského legáta, a opisu pestovateľských postupov istého Benniho.

Okrem toho treba spomenúť diela Berti-Pichata a Bignardiho uverejnené v druhej polovici 19. storočia týkajúce sa zemiakov v provincii Bologna. V roku 1900 dosiahlo rozšírenie pestovania už maximálny potenciál a pre celú provinciu, od nížiny až po kopcovité a horské oblasti, sa stalo dôležitým hospodárskym zdrojom pre miestne vidiecke hospodárstvo. Okolo zemiakov sa rozvíja celé výrobné odvetvie a vznikajú moderné konzervárenské a obchodné podniky vhodné na účinné riadenie výroby.

#### 4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Check Fruit s.r.l.  
Adresa: Via Cesare Boldrini 24  
40121 Bologna  
ITALIA  
Tel. —  
Fax —  
e-mail: —

#### 4.8. Označenie:

Pri odbyte zemiakov „Patata di Bologna“ určených na spotrebu sa musia použiť tieto obaly:

- vrecia s obsahom 4 kg, 5 kg, 10 kg a 25 kg so stredovou alebo vytlačenou páskou s dĺžkou aspoň 10 cm,
- sieťky s obsahom 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg a 2,5 kg,
- obal: vertbag, quickbag, girsac a igelitová taška s nosnosťou 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 5 kg,
- tácka alebo nádoba s hmotnosťou 0,5 kg, 0,750 kg, 1 kg,
- kartónové obaly a koše s nosnosťou 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg a 25 kg.

Na obaloch sa musí uviesť nápis: „Patata di Bologna“, za ktorým sa uvedie text „CHOP“ a logo s touto špecifikáciou: štylizovaný obraz zemiaku priečne prekrížený dvomi páskami červenej a modrej farby podľa týchto špecifikácií:

- žltá farba štylizovaného zemiaku Pantone Yellow 116 C, štvorfarebný rozklad 0/20/100/0,
- červená farba prvej šikmej pásky Pantone Warm Red C, štvorfarebný rozklad 0/100/100/0,
- modrá farba druhej šikmej pásky Pantone blu 286 C, štvorfarebný rozklad 100/70/0/0,

Typografia písma používaného na zostavenie akéhokoľvek textu je Avenir v slabej a tučnej forme.

Značka sa nemôže vyobrazovať na obaly s rozmermi základne menšími ako 20 mm a CHOP „Patata di Bologna“ sa musí zobrazovať vo väčších rozmeroch v porovnaní s akýmkoľvek iným nápisom uvedeným na etikete.



**Uverejnenie žiadosti podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2009/C 186/12)

Týmto uverejním sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**„ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN“**

**ES č.: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005**

**CHOP ( ) CHZO ( X )**

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

**1. Príslušný orgán v členskom štáte:**

Názov: Subdirecc. general de calidad diferenciada y agric. ecológica, dirección general de industria y mercados alimentarios, secretaría general de medio rural, ministerio de medio ambiente y medio rural y marino

Adresa: Paseo Infanta Isabel, nº 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA

Tel. +34 913475394

Fax +34 913475410

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

**2. Skupina žiadateľov:**

Názov: Promotora Pro-IGP Alubia de León

Adresa: Plaza San Marcos, nº 6  
1º (Cámara Agraria)  
24002 León  
ESPAÑA

Tel. +34 987226140

Fax +34 987272840

e-mail: agraria@camaraleon.e.telefonica.net

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia ( X ) Ostatní ( )

**3. Druh výrobku:**

Trieda 1.6. Zelenina

**4. Špecifikácia:**

[zhrnutie podmienok uvedených v článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

**4.1. Názov výrobku:**

„Alubia de La Bañeza-León“

**4.2. Opis:**

Chránený výrobok pozostáva zo suchých a oddelených semien fazuľových strukov (*Phaseolus vulgaris* L., poddruh *Papilionaceae*, strukovina so semenami určená na ľudskú spotrebu) miestnych odrôd „Canela“, „Plancheta“, „Riñón menudo“ a „Pinta“.

Semená týchto odrôd, ktoré sa vyznačujú výraznými rozdielmi, majú tieto vlastnosti:

Morfologické vlastnosti suchého produktu:

- odroda „Canela“: obličkovité a predĺžené semeno rovnomerne škoricovo sfarbené. Hmotnosť 100 semien sa pohybuje v rozpätí od 50 do 62 gramov,
- odroda „Plancheta“: semeno oválneho tvaru a bielej farby. Hmotnosť 100 semien sa pohybuje v rozpätí od 44 do 52 gramov,
- odroda „Pinta“: semeno oblého tvaru škoricovej farby, strakaté s granátovou kresbou. Hmotnosť 100 semien sa pohybuje v rozpätí od 51 do 67 gramov,
- odroda „Riñon menudo“: oválne obličkovité semená žilkovitej bielej farby. Hmotnosť 100 semien sa pohybuje v rozpätí od 41 do 57 gramov.

Fyzikálno-chemické vlastnosti suchého produktu:

Absorpcia destilovanej vody pri teplote od 10 do 15 °C počas 10 hodín vyššia ako 100 %.

Organoleptické vlastnosti:

- „Canela“: varené semená zostávajú celistvé do veľmi veľkej miery s hladkou a poddajnou šupkou, vnútro je veľmi mäkké, mierne krémové, málo zrnité a stredne múčne,
- „Plancheta“: uvarené semená zostávajú celistvé do veľkej miery s hladkou, veľmi mäkkou šupkou, vnútro je veľmi mäkké a veľmi krémové, málo zrnité a mierne múčne,
- „Pinta“: uvarené semená zostávajú celistvé do strednej miery s hladkou a mäkkou šupkou, vnútro je mäkké a krémové, veľmi málo zrnité a stredne múčne,
- „Riñon menudo“: uvarené semená zostávajú celistvé do strednej miery s veľmi hladkou a stredne tvrdou šupkou, vnútro je stredne krémové, veľmi málo zrnité a stredne múčne.

Suchá fazuľa, ktorá patrí do obchodnej kategórie „Extra“ opísanej v rozhodnutí zo 16. novembra 1983 o schválení normy kvality týkajúcej sa niektorých druhov suchej zeleniny (BOE č. 275 zo 17. novembra 1983) alebo v ustanovení, ktoré ho nahrádza, sa balí do polyetylénu, plátna alebo papiera a uchováva sa v bežných podmienkach okolitého prostredia.

#### 4.3. Zemepisná oblasť:

Oblasť poľnohospodárskej výroby s rozlohou 5 456 km<sup>2</sup> zahŕňa 98 obcí provincie León patriacej do poľnohospodárskych regiónov Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera a Tierras de León, ako aj 20 obcí regiónu Benavente y Los Valles v provincii Zamora susediacej s posledne uvedeným regiónom.

Pokrýva tieto obce zoskupené podľa provincií a poľnohospodárskych regiónov:

Provincia León:

Región Astorga: Astorga, Benavides, Brazuelo, Carrizo, Hospital de Órbigo, Las Omañas, Llamas de la Ribera, Magaz de Cepeda, Mancomunidad de Quintana del Castillo y Villagatón, Quintana del Castillo, San Justo de la Vega, Santa Colomba de Somoza, Santiago Millas, Turcia, Val de San Lorenzo, Valderrey, Villagatón, Villamejil, Villaobispo, Villarejo de Órbigo a Villares de Órbigo.

Región El Páramo: Ardón, Bercianos del Páramo, Bustillo del Páramo, Chozas de Abajo, La Antigua, Laguna Dalga, Laguna de Negrillos, Pobladura de Pelayo García, Pozuelo del Páramo, Roperuelos del Páramo, San Adrián del Valle, San Pedro Bercianos, Santa María del Páramo, Santa Marina del Rey, Urdiales del Páramo, Valdefuentes del Páramo, Valdevimbre, Villadangos del Páramo, Villazala a Zotes del Páramo.

Región Esla-Campos: Algadefe, Cabrerros del Río, Campo de Villavidel, Cimanes de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Fresno de la Vega, Mansilla de las Mulas, Mansilla Mayor, Onzonilla, San Millán de los Caballeros, Santas Martas, Toral de los Guzmanes, Valencia de Don Juan, Vega de Infanzones, Villademor de la Vega, Villamañán, Villamandos, Villanueva de las Manzanas, Villaornate y Castro, Villaquejida, Villasabariego a Villaturiel.

Región La Bañeza: Alija del Infantado, Castrillo de la Valduerna, Castrocabón, Cebrones del Río, Comunidad de Riego de la Vega y Villamontán de la Valduerna, Comunidad de Soto de la Vega y Villazala, Destriana, La Bañeza, Palacios de la Valduerna, Quintana del Marco, Quintana y Congosto, Regueras de Arriba, Riego de la Vega, San Cristobal de la Polantera, San Esteban de Nogales, Santa Elena de Jamuz, Santa María de la Isla, Soto de la Vega a Villamontán de la Valduerna.

Región La Cabrera: Castrocontrigo a Luyego:

Región Tierras de León: Cimanes del Tejar, Gradefes, León, San Andrés del Rabanedo, Santa Colomba de Curueño, Santa María de Ordás, Santovenia de la Valduncina, Sariegos, Valdefresno, Valdepolo, Valverde de la Virgen, Vegas del Condado a Villaquilambre.

Provincia Zamora:

Región Benavente y Los Valles: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Benavente, Castrogonzalo (len západný breh rieky Esla), Coomonte, Fresno de la Polvorosa, La Torre del Valle, Maire de Castroponce, Manganeses de la Polvorosa, Matilla de Arzón, Morales de Rey, Pobladura del Valle, San Cristóbal de Entreviñas, Santa Colomba de las Monjas, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa María de la Vega, Villabrázaro, Villaferreña a Villanueva de Azoague (len západný breh rieky Esla).

#### 4.4. Dôkaz o pôvode:

Consejo Regulador plní úlohy dohľadu a kontroly, aby sa presvedčil, že výroba, uskladnenie, balenie a kvalita fazule sú v súlade s požiadavkami špecifikácie. Fazuľa musí pochádzať z parciel, ktoré sa nachádzajú v oblasti poľnohospodárskej výroby a sú zapísané v registri parciel Consejo Regulador. S fazuľou sa manipuluje výlučne v skladoch a baliarenských spoločnostiach vopred zapísaných v jednotlivých registroch Consejo Regulador. Parcely, sklady a spracovateľské a baliarenské spoločnosti sa musia podriadiť počiatočnému hodnoteniu, aby boli zapísané v registri, ako aj pravidelným hodnoteniam s cieľom ich udržania v registri Consejo Regulador. Doklady o obehu, ktoré vopred vydáva Consejo Regulador, musia sprevádzať presun produktu medzi poľnohospodármi, skladmi a spoločnosťami. Len fazuľa, ktorá úspešne prešla všetkými kontrolami, je umiestnená na trh so zárukou pôvodu potvrdenou označením Consejo Regulador. Počet zadných etikiet, ktoré Consejo Regulador vydá baliarenským a spracovateľským spoločnostiam, závisí od množstva prijatej fazule a objemu obalov.

#### 4.5. Spôsob výroby:

Na parcelách: Parcely sú zavlažované pozemky alebo suché, dobre odpočínuté pozemky. Fazuľa vstupuje do systému rotácie plodín maximálne raz za dva roky. Osivo musí pochádzať z plodín bez „olejovitej“ škvrnitosti a musí byť ošetrené proti zrniarovi pod kontrolou Consejo Regulador. Sejba sa vykonáva na jar, pričom maximálna hustota je 190 000 rastlín/ha. Zber úrody fazule sa uskutočňuje v auguste, septembri alebo októbri, keď semeno dosiahne fyziologickú zrelosť.

V skladoch: Uskladnenie môžu vykonávať poľnohospodári alebo iné hospodárske subjekty, pričom sa musia vyhnúť miešaniu fazule patriacej do rôznych šarží, ktoré musia byť fyzicky oddelené.



Sklady musia spĺňať platné technické a hygienické predpisy.

V baliarenských spoločnostiach:

Fazuľa sa podrobuje rôznym procesom kontroly kvality suroviny. Rozdelí sa na rovnaké šarže, ktoré sa najprv očistia, potom sa ošetrí proti zrnarovi, vytriedia a kalibrujú. Keď je fazuľa zbavená chybných semien, balí sa prostredníctvom dávkovačov. Podrobuje sa kontrole konečnej kvality a potom je označená a vybavená rozlišovacou zadnou etiketou, ktorú vydáva Consejo Regulador.

#### 4.6. Spojenie:

##### P o v e s ť

Prvé zaznamenané obchody s fazuľou La Bañeza spadajú do roku 1570 a prebiehali na slávnych trhoch Medina del Campo, ktoré zásobovali výlučne roľníci z regiónu.

V katastri v Ensenada z roku 1752 sa uvádza, že každú sobotu sa konal trh v La Bañeza a fazuľa bola jedným z tovarov, ktoré sa na ňom predávali.

Geografický, štatistický a historický slovník Španielska a jeho zámorských dŕžav (1846 – 1850) Pascuala Madoza poskytuje informácie o pestovaní fazule v provincii León podľa súpisu z roku 1799: „... Provincia produkuje 2 102 faneg (126 120 kg) fazule, čo zodpovedá 63 060 reálom.“ Takisto uvádza číselné údaje týkajúce sa spotreby v meste León v období 1835 – 1839. Fazuľa je najviac konzumovaná zelenina (0,21 fanegy/12,6 kg na obyvateľa ročne), po nej nasleduje cicer (0,09 fanegy/5,4 kg) a hrachor (0,03 fanegy/1,8 kg).

Vo všeobecnej ročenke Španielska z roku 1912, vydanaj Bailly-Baillièere, sa uvádza fazuľa ako jedna z hlavných produkcií viacerých obcí súdneho obvodu La Bañeza a je v nej uverejnený reklamný oznam tohto znenia: „Ceferino Martín – La Bañeza – Triedené obilniny, zelenina, vlna, priadza, zemiaky a fazuľa, ocenené zlatou medailou.“

Provincia León (všeobecný sprievodca), dielo autora José Mourille López z roku 1928, v súvislosti s La Bañeza uvádza, že „región je vychýrený pre fazuľu exportovanú vo veľkých množstvách“.

V súčasnosti je táto povest' potvrdená okrem iného zahrnutím tohto produktu do rozličných oficiálnych katalógov potravín, napríklad do Španielskeho súpisu tradičných výrobkov z roku 1996, ktorý uverejnilo ministerstvo poľnohospodárstva, rybného hospodárstva a výživy a financovala Európska komisia.

Rovnako Súpis kvalitných potravinárskych produktov vlády v Kastílii-León na rok 2001 venuje tomuto výrobku dve strany.

Nedávno v príručke kvalitných potravín provincie León s názvom „León al gusto“ a financovanej EPUZF – usmerňovacou sekciou sa tejto fazuli venovali štyri strany.

Pokiaľ ide o propagáciu v zahraničí, v príručke „Guide of the Best Fruits and Vegetables“, ktorú uverejnilo ministerstvo poľnohospodárstva, sa fazuli venujú takisto dve strany.

Vyhľadávanie na Internete prostredníctvom Google poskytuje 300 odkazov, hlavne stránky spojené s gastronómiou, cestovným ruchom, Wikipédiou atď. Význam tohto produktu zo sociálneho hľadiska preukazuje aj existencia múzea fazule v Alubia v La Bañeza a gastronomického bratstva fazule z La Bañeza-León, ktorému predsedá súčasný predseda Dvora auditorov.

Dobrá povest', ktorú má táto fazuľa u spotrebiteľov, sa na trhoch odráža výrazným rozdielom, ktorý jestvuje medzi jej cenou a cenou inej fazule bez chráneného označenia.

#### Prírodné faktory

Vlastnosti fazule z La Bañeza-León súvisia s klimatickými a pôdnymi charakteristikami geografickej oblasti a rastlinným materiálom prispôsobeným prostrediu.

Podnebie: Vyznačuje sa výraznými rozdielmi, pokiaľ ide o teplotný režim a režim vlhkosti v porovnaní so susednou východnou oblasťou a režim vlhkosti susedných severných a východných oblastí. Priemerný index zrážok počas obdobia pestovania fazule je priaznivý pre dobrý rozvoj plodiny, ktorá sa pestuje na zavlažovaných či nezavlažovaných, ale odpočívajúcich pozemkoch. Vo všeobecnosti mierny režim vlhkosti brzdí šírenie plesňových chorôb pod podmienkou zabezpečenia správnej pestovateľskej starostlivosti, najmä zavlažovania.

Pôda: Táto zemepisná oblasť má prevažne pôdu s vyváženou textúrou alebo s vyváženou pieskovou textúrou, s nízkym obsahom ílu, s neutrálnym alebo kyslým pH, bohatú na organické látky a chudobnú na uhličitan. Táto pôda celkovo zabezpečuje, že fazuľa má schopnosť vysokej absorpcie vody, nízky obsah popola a výborné organoleptické vlastnosti po uvarení, čo sa prejavuje hlavne hladšou šupkou a múcnejším a málo zrnitým vnútrom.

Rastlinný materiál: Bežné a nepretržité pestovanie týchto odrôd fazule prinieslo selekciu podľa agroklimatických podmienok a selekciu vykonávanú poľnohospodárom, ktorý si vždy vyberá z najlepších parciel fazuľu najvyššej kvality a najrovnomernejšiu na sejbu nasledujúcej úrody.

#### Ludské faktory

Poľnohospodári sú schopní vďaka generáciami získaným skúsenostiam určiť parcely, ktoré sú najvhodnejšie na pestovanie fazule, a vedia prispôbiť svoje pestovateľské postupy, aby získali fazuľu najvyššej kvality.

#### 4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Alubia de La Bañeza-León“  
Adresa: Avenida Portugal s/n  
24750 La Bañeza (León)  
ESPAÑA  
Tel. +34 987641686  
Fax +34 987641686  
e-mail: alubiadelabanezaleon@telefonica.net

Consejo Regulador Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León vyhovuje norme EN-45011, verzii z roku 1998.

#### 4.8. Označenie:

Obchodné etikety vlastné každej baliarskej a spracovateľskej spoločnosti musí schváliť Consejo Regulador. Povinne musí byť na nich uvedená poznámka Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León spolu s logotypom Consejo Regulador. Zadnú etiketu identifikovanú vďaka alfanumerickému kľúču vydáva Consejo Regulador.

Zobrazenie logotypu Consejo Regulador:



Výrobky, ktorých základnou surovinou je fazuľa La Bañeza-León či jej spracovaná podoba, sa môžu ponúkať na spotrebu v baleniach s odkazom na toto označenie (Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León), ale bez uvedenia loga Spoločenstva, pod podmienkou, že:

- a) výrobok s označením CHZO Alubia de La Bañeza-León je jedinou zložkou patriacou do príslušnej kategórie produktov;
- b) uvedených výrobcov či spracovateľov schválil Consejo Regulador, ktorý dohliada na správne používanie chráneného označenia. Consejo Regulador vypracoval na tento účel vzor žiadosti, v ktorej sú podrobne uvedené podmienky udelenia oprávnenia. Toto oprávnenie ukladá žiadateľovi povinnosť súhlasiť s kontrolami, ktoré musí vykonať Consejo Regulador, aby preveril výsledovateľnosť Alubia de La Bañeza-León.

Ak sa výrobky neskladajú výlučne z fazule Alubia de La Bañeza-León, chránené označenie sa môže uviesť len v zozname zložiek týchto výrobkov.

---







<u>Číslo oznamu</u>	Obsah (pokračovanie)	Strana
2009/C 186/10	Uverejnenie žiadosti podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín .....	20
2009/C 186/11	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ....	23
2009/C 186/12	Uverejnenie žiadosti podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín .....	28



## Predplatné na rok 2009 (bez DPH, vrátane poštovného)

Úradný vestník EÚ, séria L + C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	1 000 EUR ročne (*)
Úradný vestník EÚ, séria L + C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	100 EUR mesačne (*)
Úradný vestník EÚ, séria L + C, tlačené vydanie + ročný CD-ROM	22 úradných jazykov EÚ	1 200 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	700 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	70 EUR mesačne
Úradný vestník EÚ, séria C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	400 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	40 EUR mesačne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, mesačný (súhrnný) CD-ROM	22 úradných jazykov EÚ	500 EUR ročne
Dodatok k úradnému vestníku (séria S), Verejné obstarávanie a výberové konania, CD-ROM, dve vydania za týždeň	viacjazyčné: 23 úradných jazykov EÚ	360 EUR ročne (= 30 EUR mesačne)
Úradný vestník EÚ, séria C – konkurzy	jazyk(-y), v ktorom(-ých) sa konajú konkurzy	50 EUR ročne

(\*) Predaj jednotlivých čísel: do 32 strán: 6 EUR  
od 33 do 64 strán: 12 EUR  
nad 64 strán: cena určená individuálne

Úradný vestník Európskej únie, ktorý vychádza vo všetkých úradných jazykoch Európskej únie, si možno predplatiť v ktoromkoľvek z 22 jazykových znení. Zahŕňa sériu L (Právne predpisy) a C (Informácie a oznámenia).

Každé jazykové znenie má samostatné predplatné.

V súlade s nariadením Rady (ES) č. 920/2005 uverejneným v úradnom vestníku L 156 z 18. júna 2005 a ustanovujúcim, že inštitúcie Európskej únie nie sú viazané povinnosťou vyhotovovať všetky právne akty v írskom jazyku a uverejňovať ich v tomto jazyku, sa úradné vestníky uverejnené v írskom jazyku predávajú osobitne.

Predplatné na dodatok k úradnému vestníku (séria S – Verejné obstarávanie a výberové konania) zahŕňa všetkých 23 úradných jazykových znení na jednom viacjazyčnom CD-ROM-e.

Predplatitelia Úradného vestníka Európskej únie môžu získať rôzne prílohy k úradnému vestníku, ktoré sa budú zasielať na základe jednoduchej žiadosti. O vydaní týchto príloh budú informovaní prostredníctvom oznámení pre čitateľov, ktoré sa vkladajú do Úradného vestníka Európskej únie.

## Predaj a predplatné

Platené publikácie, ktoré vydáva Úrad pre publikácie, sú k dispozícii u komerčných distribútorov. Zoznam komerčných distribútorov možno nájsť na tejto internetovej adrese:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_sk.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_sk.htm)

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) poskytuje priamy a bezplatný prístup k právu Európskej únie. Na stránke si možno prehliadať Úradný vestník Európskej únie, ako aj zmluvy, právne predpisy, judikatúru a návrhy právnych aktov.**

**Viac sa dozviete na stránke: <http://europa.eu>**